

Cannelloni et Ratatouille

Ingrédients pour 6 personnes :

1 paquet de Cannelloni
1 oignon
1 courgette
1 aubergine
1 poivron vert
4 tomates
20 cl d'huile d'olive
5 cl de vinaigre balsamique blanc

Cuire 4 tubes de cannelloni dans l'eau bouillante salée.

Après cuisson refroidir délicatement.

Couper l'oignon en très petits cubes et faire revenir dans l'huile d'olive et réserver.

Faire la même chose avec la courgette, l'aubergine et le poivron.

Emonder les tomates et les épépiner ; couper en petits cubes et faire cuire doucement.

Assembler les légumes délicatement et ajouter le vinaigre. Rectifier l'assaisonnement.

Couper les tubes en trois. Les mettre dans des cuillères et les garnir.